LE MAGAZINE DE LA RESTAURATION JAPONAISE N°60 - automne 2019

WASABI

www.wasabi.fr



FUSION
Cuisine française, sauces japonaises

NISHIKIDÔRI
Importateur de goûts

Et toutes les dernières tendances de la restauration japonaise

dossier

LE JAPON À TOUTES LES SAUCES
Comment bien assaisonner vos plats ?



RAMEN NOODLES • Nouilles Ramen

STIR-FRY • Sauté

SALAD DRESSING • Vinaigrette

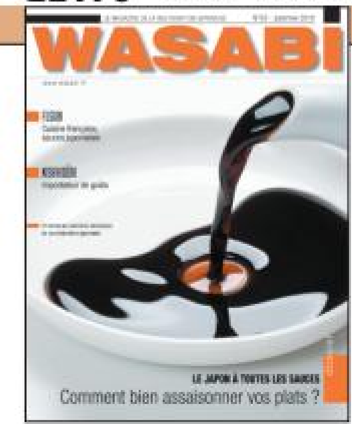
TERIYAKI DISHES • Plats Teriyaki

DIPPING SAUCE • Sauce



QUEL QUE SOIT LE PLAT, HONTERI

AJOUTEZ DOUCEUR ET INTENSITÉ DE SAVEUR À VOS PLATS



L'Empire des sauces

"Un peuple qui n'a pas de sauces possède un milliers de vices; un peuple qui n'a qu'une sauce n'en possède que neuf cent-quatre-vingt-dix-neuf », affirmait Ambrose Bierce dans son Dictionnaire du Diable paru en 1911.

Si cet adage est vrai, alors le Japon et la France font partie des nations les plus vertueuses ! Car l'une comme l'autre en comptent plusieurs centaines. Cependant, comme nous l'explique très bien Chihiro Masui, la sauce n'est pas du tout utilisée de la même façon dans les deux pays.

En France, où l'on cuit les aliments longuement, la sauce est généralement une réduction issue de la cuisson même du plat et auquel on ajoute différents parfums. Au Japon, où les cuissons sont courtes, voir inexistantes, la sauce est avant tout un accompagnement dans lequel on trempe délicatement un morceau de viande ou de poisson.

C'est sans doute du fait de cette différence de conception que les Français, lorsqu'ils mangent des sushi, ont une fâcheuse tendance à plonger la boulette de riz tout entière dans la soucoupe de soja transformant immédiatement celle-ci en un « plat en sauce » ! De même, ils n'hésitent pas à verser de la sauce soja sur du riz blanc ce qu'aucun japonais ne fera…

Dans ce nouveau dossier, nous avons tenté de classer les différentes sauces japonaises par catégories en expliquant précisément leur emploi dans la tradition nipponne. Bien entendu, libre à vous de les utiliser d'une autre manière comme certains chefs français tel Alain Senderens qui osa, dès les années 70, introduire la sauce soja dans sa cuisine.

Aujourd'hui, il est devenu presque commun de trouver, sur un menu français, des mots comme *yuzu, dashi* ou *miso* qui apportent une touche d'exotisme même si, le plus souvent, ces condiments sont détournés de leur utilisation traditionnelle.

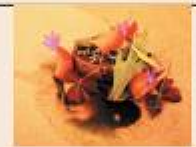
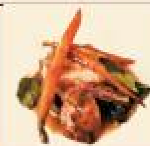
Enfin, nous donnons la parole à Olivier Derenne dont l'épicerie Nishikidôri propose plus de 60 sauces différentes rapportées de toutes les régions du Japon. Ses principaux clients, dit-il, sont des chefs français créatifs, souvent passionnés de Japon, convaincus que ces nouveaux goûts ne peuvent qu'enrichir leur palette.

Nous en avons sélectionné trois qui en apportent une preuve éclatante.

- COUVERTURE : **PIXTA**
- RÉDACTION : JULIANNE **DIVIN**, TINKA **KEMPTNER**, PATRICK **MANASSON**, CHIHIRO **MASUI**, CAMILLE **OGER**, BRIGITTE **PERRIN**, RYOKO **SEKIGUCHI**, JEAN-LUC **TOULA-BREYSSE**.
- CONSEILLÈRE ÉDITORIALE : DR KATHY **BONAN** (NUTRITION)
- CONCEPTION VISUELLE : CYRILLE **MORILLON**
- PUBLICITÉ : **01 42 08 50 47**
- IMPRESSION : **Groupe-Morault**
- DIRECTEUR DE LA PUBLICATION : PATRICK **DUVAL**

WASABI EST UNE PUBLICATION JB MOGADOR,
119 BIS RUE CARDINET, 75017 PARIS. TÉL : 01 42 08 50 47
MAIL : **wasabi@wasabi.fr**
SITE INTERNET : **www.wasabi.fr**
ISSN : 1767-6142
Page Facebook : wasabi, le goût du Japon

SOMMAIRE





Si la cuisine française se caractérise par la variété de ses sauces, le Japon n'est pas en reste dans l'art d'assaisonner les plats. Dans ce dossier, nous vous présentons les grandes familles de sauces et de condiments les plus utilisés au Japon.

Sauces au yuzu, au sésame, à la prune... L'épicerie Nishikidôri renouvelle en profondeur la gamme des assaisonnements nippons



Le **Japon** dans nos assiettes

De plus de chefs utilisent très naturellement des sauces ou des condiments japonais dans leur cuisine. En voici deux exemples.

LE BOUTARY

Du **caviar** au Japon



Fondée en 1888 par la Baronne Marie-Elisabeth de Saint Vincent, La Maison Boutary se développe au xxe siècle grâce à son arrière-petit-fils, le Baron Roland de Saint Vincent fournissant en produits d'exception les meilleures tables de l'époque. Fort de cet héritage, Boutary se spécialise peu à peu dans la production et l'affinage du caviar qu'elle distribue dans le monde entier. Parallèlement à cette activité, Boutary gère également trois restaurants -deux à Paris, un à Tokyo- dont la vedette est bien entendu le caviar. A Paris, la direction a décidé de faire confiance à un jeune chef, Maxime Lesobre, passionné du Japon et qui utilise des ingrédients japonais dans la plupart de ses créations. Ainsi, par exemple, il agrémente ses asperges vertes du Poitou d'une sauce hollandaise au yuzu et d'une gelée de Katsuobushi et accompagne sa truite en gravlax d'un concombre au dashi. Mais lorsqu'il s'attaque au *tataki* de bonite, il n'hésite pas à remplacer la sauce soja par du vinaigre de fraise !

Ses présentations, à la fois précises et colorées, évoquent, elles aussi, le Japon mais c'est une cuisine bien française que propose Maxime Lesobre que l'on peut croiser très souvent dans l'épicerie japonaise Nishikidôri dont il est un inconditionnel.

Menus de midi à 20 et 36 euros. Menu « signature » le soir à 89 euros. Boutary, 25 Rue Mazarine, 75006, Paris. 01 43 43 69 10.

MAMAGOTO

Quand miso rime avec **bistrot**…

Installé depuis 3 ans à quelques pas de la Gare du Nord, ce bistrot décoré dans le style années 50 fait la part belle au Japon. Pas étonnant quand on sait que le chef s'appelle Koji Tsuchiya. Formé à la cuisine française classique, Tsuchiya est passé par l'Astrance où il a sans doute compris comment mettre un peu de Japon dans ses plats sans les dénaturer. C'est ainsi qu'il japonise discrètement une salade de tomate en y ajoutant quelques feuilles de shiso où qu'il pousse un peu plus loin l'incursion nipponne en cuisinant son filet de porc au miso… A propos, Mamagoto signifie « dinette » en japonais. Comptez une cinquantaine d'euros le soir avec un verre de (très bon) vin.

Mamagoto, 5 rue des Petits Hôtels, 75010 Paris. 01 44 79 03 98.



Le **Japon** à toutes les sauces

Si la cuisine française se caractérise entre autres par la variété et la qualité de ses sauces, le Japon n'est pas en reste dans l'art d'assaisonner les plats. Dans ce nouveau dossier, nous vous présentons les grandes familles de sauces et de condiments les plus utilisées au Japon.

Par Julianne **Divin**

Dans « Japon : Le livre de cuisine » édité chez Phaidon, l'auteur Nancy Singleton Hachisu nous révèle les 5 condiments qui constituent l'assortiment de base de tout cuisinier résumée par la célèbre formule : *Sa – Shi – Su – Se – So.*



Un sashimi de thon proposé en version Nikkei, avec une sauce yuzu au Sushi Samba de Londres.

Sa comme : Sato, le sucre ou le sake très doux, le mirin.

Il est recommandé d'utiliser le véritable « Hon Mirin » qui associe riz gluant, eau de vie de riz et ferments de riz pour un vin doux qui titre à 13,5° ou 14° – à préférer aux « Shin mirin » à base de sirop de sucre et moins alcoolisés. Une utilisation simple : mirin et vinaigre pour assaisonner les plats vinaigrés (sunomono).
On pourrait aussi dire *Sa* comme saké car ce dernier entre dans la composition de beaucoup de sauces. On utilise alors, le plus souvent, des sakés de cuisine (ryori-shu) moins coûteux évidemment que les sakés de dégustation.

Shi comme : Shio, le sel

Il sert à assaisonner certes mais aussi à préparer les aliments, notamment pour en retirer l'excès d'eau.

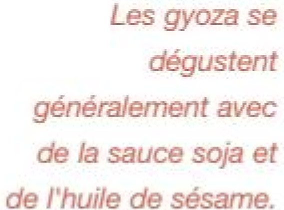
Su, le vinaigre.

Il en existe de nombreuses variétés dont le plus utilisé est le vinaigre de riz principalement commercialisé par la marque Mizkan. Mais on trouve également des vinaigres à base de céréales, ou par exemple un vinaigre brun-noir, alliage de riz complet, de riz gluant et d'orge qu'on laisse vieillir 3 à 5 ans. Celui-ci serait doté de vertus thérapeutiques,









Les gyoza se dégustent généralement avec de la sauce soja et de l'huile de sésame.

nous indique Monsieur Kitamaki de l'épicerie Kioko qui conseille d'en boire de temps en temps un (petit) verre pur.
On trouvera, chez Kioko mais également chez Foodex ou chez Nishikidôri des vinaigres à la prune ou à la pomme particulièrement goûteux.

Se comme : Seu, la calligraphie ancienne de Shoyu, le soja.

Bienvenue dans l'univers infini des sauces soja ! Voici quelques éléments pour s'y retrouver.
La sauce soja, constituée de soja fermenté dans sel et eau, est née en Chine il y a 3000 ans ; elle y est toujours utilisée ainsi qu'en Corée. Au Japon, la sauce shoyu est sensiblement différente puisqu'on y ajoute du blé. La fermentation est activée par des bactéries dites *Kôji-kin* et dure en général 6 mois.

Au Japon, on distingue 5 grandes familles de *shoyu* :
Le *koikuchi shoyu*, le plus populaire car très polyvalent. Sa couleur foncée annonce sa saveur forte et c'est sous la marque Kikkoman qu'on le trouve absolument partout. Cependant, d'autres acteurs comme Yamasa ou encore Shoda (distribué en exclusivité par Foodex) commencent à se faire leur place.
L'*usukuchi shoyu* est plus clair et présente logiquement un goût moins fort quoique plus salé : on l'utilise beaucoup dans la cuisine kaiseki de Kyoto car il colore moins les aliments.
Le *saishikomi shoyu* est un peu la « grande réserve » des *shoyu* : sans sel, sa fermentation deux fois plus longue lui donne une couleur très sombre et la teneur en *umami* la plus forte. Il accompagne sushi, sashimi et tofu.

Le miso est de plus en plus utilisé en condiment.

Les shoyu foncés conviennent mieux à la cuisson qu'aux assaisonnements.



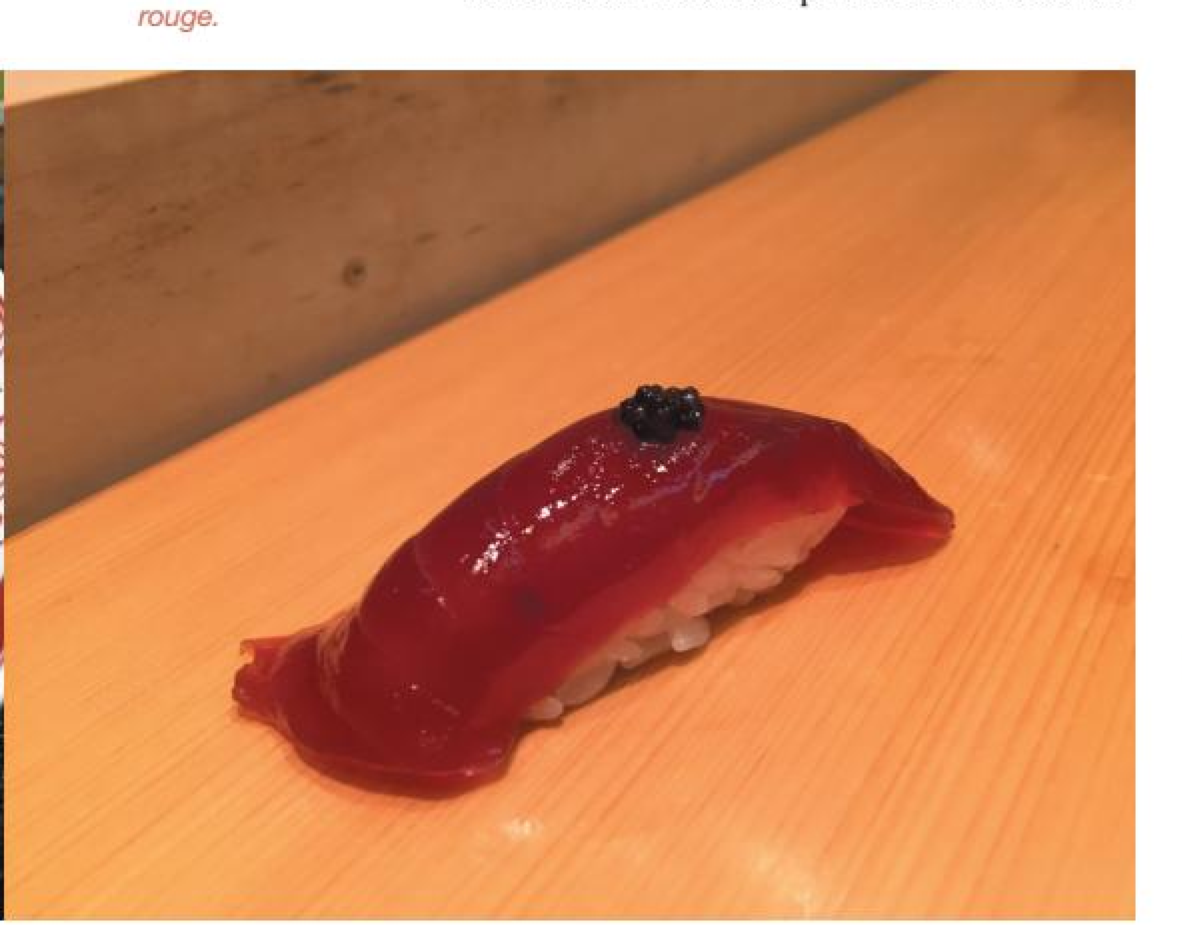


Le saishikomi shoyu est recommandé pour le tofu.

Autre candidat à l'intensité : le *tamari shoyu*, qui est une sauce de soja concentrée. Il contient donc moins d'eau et plus de soja (et presque pas de blé) et est idéal pour accompagner les mets forts comme le natto (graines de soja entières fermentées), les teriyaki, et les sashimi à chair rouge.

Le tamari shoyu est recommandé pour les poissons à chair rouge.

Enfin, de l'autre côté du spectre, on trouve le shiro shoyu. Sa couleur blanc/ambré est liée à sa teneur élevée en blé qui lui donne une saveur plus légère et sucrée et en fait un allié parfait des *tamagoyaki* (omelette japonaise sucrée) ou du *takikomigohan* (plat de riz associant champignons, légumes, viande ou poisson).

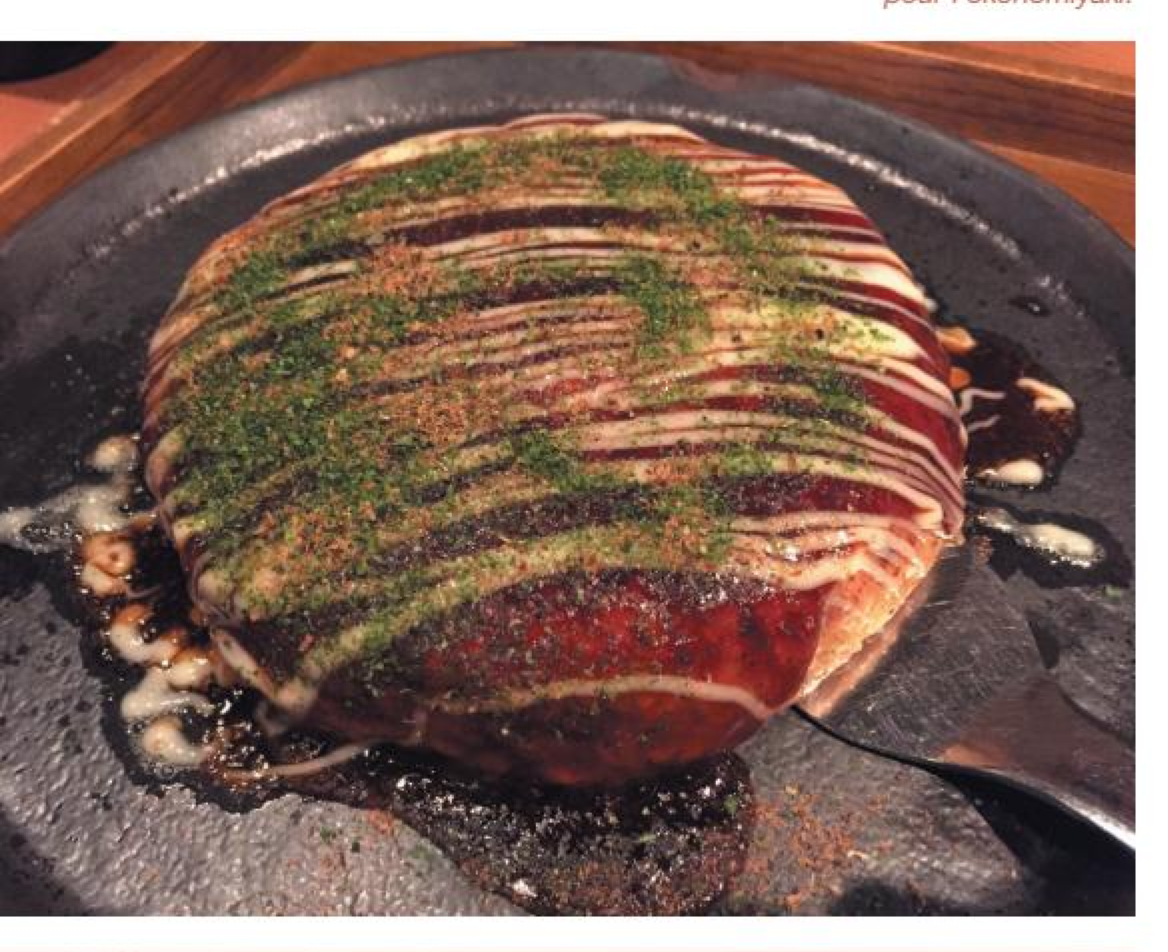


On l'aura compris, plus un *shoyu* est clair, meilleur il est en assaisonnement. Plus il est foncé, mieux il convient à la cuisson, aux marinades... et aux sushis et sashimi. Savez-vous que les puristes ne servent pas un *shoyu* nature avec les sashimis ? Dans le « Livre de la vraie cuisine Japonaise » (Ed. du Chêne), le chef Masamitsu Takahashi propose 7 recettes de *tsuke-joyu* (sauce dans laquelle on trempe les aliments) chacune étant conçue pour sublimer le poisson, en révéler toute la délicatesse ou la force, la chair plus ou moins grasse, souligner l'épaisseur du morceau. Il conseille par exemple le *shoyu* au sésame pour les poissons gras ; une sauce associant jus de citrus et shoyu pour les poissons à chair blanche ; ou le shoyu de tosa (*koikushi shoyu* et saké puis bonite râpée portés à ébullition) pour la sauce sashimi « classique ».

So comme miso,

5ème condiment indispensable aux préparations japonaises. Les misos aussi se déclinent sur un arc de couleurs allant du blanc à l'orangé, au rouge et au brun en fonction de la durée de fermentation du soja et de leur composition (le

Sauce tonkatsu et mayonnaise japonaise forment le nappage idéal pour l'okonomiyaki.





La sauce utilisée pour l'anguille grillée est une sauce sucrée nommée "tare".

miso brun contient en plus du soja, de l'orge ou du riz au Sud)). Kioko propose aussi des sauces, épaisses, créées par les brasseurs de miso.

Dans son livre, Nancy Singleton Hachisu ajoute le sésame à cette liste. Blanc, noir ou doré, en graines, en huiles et en purées, c'est un essentiel par exemple pour la sauce qui accompagne les *gyoza* (shoyu et huile de sésame).

LES SAUCES SPÉCIALES

Bien entendu, à partir de ces bases, les fabricants japonais proposent des dizaines de variantes. Les *shoyu* par exemple, sont proposés aujourd'hui en recettes moins salées, ou moins sucrées, ou encore sans gluten (le blé est alors remplacé par le sarrasin). On voit aussi arriver des sauces soja avec des extraits d'oursin, de dorade et algues, ou d'huitre. Une production réduite et un savoir-faire spécifiques justifient leur prix plus élevé (environ 20 € pour celle aux oursins).
De même, les *shoyu* au yuzu, à la pomme ou aux algues *akamoku*, riches en acides aminés de Ile Yamahisa, intéressent les chefs en recherche de goûts nouveaux.

Les *ponzu shoyu*, souvent proposés par les fabricants de sauces soja pour diversifier leur activité sont une sauce soja à laquelle on ajoute des agrumes et du vinaigre. Saveurs acidulées et fraîcheur en perspective ! Si le *yuzu ponzu* est très populaire, il en existe bien d'autres réalisés avec des agrumes encore plus originaux comme le *daidai* (plus doux), le *sudachi* (acidulé), le *kabosu* (proche du *yuzu*, plus acide) mais aussi des *ponzu* de gingembre, d'ail, ou de prune d'Okinawa. Il est toujours possible, à partir de jus de *yuzu* ou de *sudachi* purs de créer son propre *ponzu* !

On s’en sert surtout pour assaisonner (et non pour cuire) des woks, des grillades de poissons ou de viande, mais aussi le tofu ou les *nabe* (marmites japonaises).

Passons de l’acidulé au sucré, avec les sauces *tonkatsu* et la plus fameuse d’entre elles, la Sauce Bulldog, créée en 1902 ! Cette sauce brune, composée de légumes, fruits, vinaigre et épices, à la fois sucrée, acidulée et épicée est un incontournable pour sublimer les viandes panées, les fritures et les okinomiyaki.
Autres sauces incontournables, les tsuyu qui accompagnent les nouilles udon ou soba.
Elles associent *shoyu*, *mirin*, sucre, extrait de bonite, algues et parfois champignon. On y adjoint du dashi pour obtenir une sauce plus claire.
Et à chaque plat sa sauce ! Sauces pour takoyaki (boulettes de poulpe), sauces sucrées pour l’anguille grillée, sauces pour les *yakitori* ou les *teriyaki* (viandes grillées dans un mélange *mirin* et *shoyu*)… le choix semble infini. Dans cette profusion, nombreux sont les chefs qui s’en tiennent à la formule de base : 1/3 de sauce soja, 1/3 de mirin et 1 /3 de saké, notamment pour les marinades de poisson.
Mais il faut aussi savoir oublier les recettes toutes faites et essayer les sauces une à une pour créer son propre style en s’ouvrant petit à petit à la subtilité des ingrédients de base.

Cuisine française, sauces japonaises

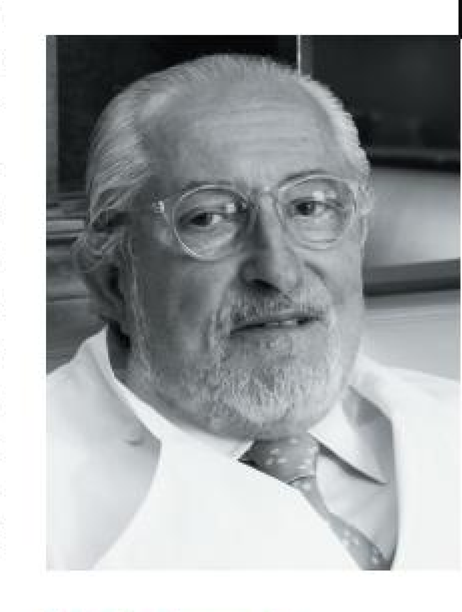
Sauce soja, ponzu, dashi… inconnus il y a encore quelques années, ces ingrédients ont naturellement trouvé leur place dans les cuisines de France. Auteur de nombreux livres sur les chefs français, Chihiro Masui nous explique aussi pourquoi on ne mettra jamais de sauce béarnaise sur les sushi…

Par Chihiro **Masui**

Dans la cuisine française, il y a des sauces, des condiments et des assaisonnements, dont les définitions et différences sont subtiles. La sauce est une substance plus ou moins liquide que l'on verse sur ou à côté de l'aliment principal d'un plat. Elle est généralement basée sur l'eau ou le jus de cuisson réduits et additionnés de vin, de crème, de moutarde, parfois aussi liés avec de l'œuf, du beurre, de la farine ou de la maïzena. Son rôle est d'offrir une plus large palette de saveurs à un aliment ou une préparation. Elle aura également une action sur la texture du plat, le rendant souvent moins sec et plus agréable en bouche grâce à son apport de liquide et de gras.

Les différences entre le condiment et l'assaisonnement sont plus floues. En théorie, le condiment est une substance qui assaisonne, accompagne ou donne du goût à un aliment ou un plat. Dans ce sens, il englobe aussi bien le sel et le vinaigre que les pickles et la moutarde. Mais depuis une vingtaine d'années, les chefs français parlent de condiment lorsque celui-ci est servi sous la forme d'une pâte plus ou moins dense qui ne recouvre jamais l'aliment. On le sert en très petite quantité, en noisette, quenelle ou tout simplement en petit tas sur le coin de l'assiette. Le condiment des chefs français est souvent à base de végétaux hachés ou mixés, donnant aussi une texture plus irrégulière qu'une sauce. J'inclus dans les assaisonnements le vinaigre, le jus de citron, le poivre… en somme, tout ce qui est ajouté à un aliment - sauce ou condiment - pour lui donner du goût.

C'est pour toutes ces raisons que la terminologie française ne marche pas quand on parle de la cuisine japonaise… Lorsque l'on parle de « sauce » au Japon, il s'agit presque toujours de la sauce brune assez épaisse, au goût acidulé et sucré, qui accompagne le *tonkatsu*, l'*okonomiyaki* ou encore le *takoyaki*. Lointain cousin de la sauce Worcestershire, cette sauce toute japonaise n'a pas son équivalent dans la tradition française mais plutôt dans les cuisines anglo-américaines, avec le ketchup ou la sauce brune HP. Néanmoins, les Japonais utilisent aussi le mot français japonisé en « sôsou » lorsqu'ils évoquent des plats comme le bœuf bourguignon ou la blanquette de veau.



Alain Senderens, l'un des tous premiers chefs français qui osa utiliser de la sauce soja.

Si les conceptions française et japonaise de la sauce sont différentes, c'est d'abord parce que les deux traditions culinaires sont à l'opposé l'une de l'autre. La cuisine française est faite de viandes longuement mijotées que l'on agrémente de leur jus de cuisson.

Au Japon, les cuissons longues comme le mijotage n'existent pas. Les sucs et les saveurs des ali-



Truite sauvage en gravlax passée à la flamme, concombre au dashi, condiment citron, gel fumé, crème à l'aneth (recette de Maxime Lesobre, restaurant Le Boutary, Paris).

ments ne sortent pas de l'aliment mais restent enfermés à l'intérieur par une cuisson courte ou pas de cuisson du tout. Ainsi, la sauce japonaise est une sauce dans laquelle on trempe délicatement l'aliment. Elle ne nappe que dans le cas du tonkatsu, de l'okonomiyaki ou du takoyaki où la quantité de sauce reste modeste comme celle du ketchup sur un burger.

La sauce soja n'est presque plus japonaise !

L'exemple le plus parlant de la sauce de trempage est évidemment la sauce soja. Celle-ci arrive en France dans les années 1970, avec la Nouvelle cuisine. Le chef Alain Senderens fut le premier à oser en ajouter quelques gouttes au beurre blanc du saumon baptisant son plat « saumon Shizuo » en hommage à Shizuo Tsuji, grand gastronome et fondateur de l'école de cuisine Tsuji qui fut le premier à inviter les chefs français au Japon. Ces quelques gouttes de sauce soja ont, à l'époque, fait couler beaucoup d'encre…

Aujourd'hui, la sauce soja n'est presque plus japonaise (la Hollande à elle seule en produit plus que le Japon !). Elle n'est, en tout cas, plus du tout considérée comme un élément exotique. Certains chefs comme Christophe Pelé, Le Clarence, Paris, ne jurent que par la sauce tamari, une sauce faite exclusivement de soja, sans blé, qu'il utilise essentiellement en « marinade express » (un aller-retour dans le tamari), car le tamari donne de la salinité tout en permettant une bonne caramélisation de la viande snackée (grillée sur une plancha). D'autres auront plusieurs sauces soja haut-de-gamme dans leurs placards comme celles que l'on trouve chez Nishikidôri, fournisseur de



Artichaut Macau au vinaigre Sakura, plat signature de Jérôme Banctel.

produits japonais recherchés, notamment une sauce soja de 38 ans d'âge très onéreuse à utiliser au compte-gouttes…

Malgré l'emploi de plus en plus courant de la sauce soja dans la cuisine française, il est encore très rare qu'elle soit utilisée comme sauce de trempage, ne serait-ce que parce que l'utilisation de la fourchette rend l'exercice périlleux… Si les petits contenants, sont présents partout en Asie, en France, ils n'existent pas. Le Français, même averti, a tendance à complètement imbiber l'aliment de sauce au risque de l'y noyer ! Au Japon, on considère comme vulgaire de plonger son sashimi tout entier dans la sauce soja : y tremper un petit coin de la tranche suffit largement...

Quand les chefs français s'emparent du miso…

En revanche, les chefs français sont tout à fait à l'aise avec le miso, deuxième condiment japonais à être utilisé dans la cuisine française. Il y a plus de dix ans de cela, Yannick Alléno, chef 3 étoiles du Meurice (aujourd'hui chef du Pavillon Ledoyen, Paris) avait fait une volaille rôtie au miso. Je me souviens d'avoir trouvé cela un peu salé, car le chef n'avait pas encore tout à fait maitrisé le miso -une pâte salée qu'on adouci avec saké, mirin ou sucre -, et l'avait sans doute utilisé de façon trop directe. Depuis, il a fait du chemin et maitrise bien mieux les techniques japonaises. Il a d'ailleurs ouvert un restaurant de sushi dans le Pavillon Ledoyen.

Langoustine sauce shiitaké signée Kei Kobayashi.



Jérôme Banctel, grand amoureux de la cuisine japonaise et chef de la Réserve Paris, utilise un grand nombre de produits japonais pour ses plats emblématiques. Un grand champignon brun cru avec du jaune d'œuf mariné au miso ; de l'artichaut aux feuilles de cerisier saumurées ; des asperges vertes servies avec un condiment de miso parfumé au piment vert ; son pigeon signature mariné au miso, mirin et cacao ; enfin, son curry signature, qui n'est autre qu'un curry japonais classique servi avec un riz légèrement acidulé. Et en dessert, une fine meringue avec une crème de citron et miso…

Karen Torosyan, chef du Bozar Restaurant à Bruxelles et Champion du monde de pâté-croûte en 2015 sert une cuisine française d'un parfait classicisme, et utilise néanmoins du kombu et du vinaigre de Tosa pour une recette qui n'a pourtant rien de japonais au premier abord. Il s'agit d'un tartare de veau et d'anguille fumée, servi avec un ichiban dashi de kombu et katsuobushi, parfumé au vinaigre de Tosa. Ou encore, un rouget laqué au citron confit, avec une viennoise de tomates au piment d'Espelette parfumé à la poudre de yuzu.

Lorsqu'il a ouvert son restaurant en 2011, Kei Kobayashi refusait d'utiliser le moindre produit japonais dans sa cuisine toute française. Même pas la sauce soja ou le miso que ses collègues français utilisaient depuis longtemps sans aucun état d'âme ! Depuis, sa position a un peu changé. S'il n'utilise toujours pas beaucoup de produits japonais cet ancien disciple d'Alain Ducasse se permet quelques exceptions comme son pigeon au miso. Il réalise même quelques plats japonais comme le chawanmushi d'ormeaux ou le tempura de homard. Le Japon est beaucoup plus présent dans les desserts avec des incontournables comme le « sakura », le « kuzu », ou encore le « goma-aé de fraise ». Car dans la pâtisserie, domaine notoirement plus conservateur et moins aventurier que la cuisine, les influences japonaises sont encore rares. À part le matcha et le yuzu, surexploités, on ne trouve pas grand-chose…

Deux approches radicalement différentes

Mais le champion des produits japonais reste Pascal Barbot, du restaurant Astrance. Ce chef a été le premier à parfaitement maitriser le dashi, à connaitre les différences entre les différents kombu ou encore à servir de l'ail noir d'Aomori comme condiment. Voyageant sou-





vent au Japon, il a peu à peu fait siens le miso blanc, le miso rouge, le miso noir et le miso d'orge ou le yuzu développant, avec le pépiniériste Bachès, un yuzu de greffe spécialement adapté à sa cuisine.

Il est intéressant de noter que l'utilisation des condiments japonais est très différente lorsqu'elle est pratiquée par un français ou par un japonais, même dans la cuisine française. Le Français peut avoir une approche « hérétique » grâce à son absence de culture japonaise qui lui permet une plus grande liberté. Le Japonais sera inconsciemment lié à la tradition japonaise dans laquelle il a été élevé mais sa plus grande connaissance des techniques culinaires japonaises fera qu'il les intégrera avec plus de justesse dans sa cuisine. En somme, là où le Français recherchera des saveurs, le Japonais, lui, appliquera des techniques.

Il y a donc bien une différence fondamentale d'approche. Le Français, quand il intègre des éléments japonais dans sa cuisine, le fera en adaptant ceux-ci à sa cuisine qui restera française. Le Japonais, s'il apprend la cuisine française, la reproduira presque à l'identique au début, pour donner libre cours à sa créativité si telle est la cuisine à laquelle il aspire. Mais si on ne peut compter le nombre de cuisiniers japonais qui pratiquent la cuisine française que ce soit au Japon ou en France, le nombre de cuisiniers français qui pratiquent la cuisine japonaise se comptent facilement sur les doigts d'une main. A contrario, les cuisiniers français utilisent volontiers les sauces, condiments, assaisonnements et autres produits japonais. Alors que le cuisinier japonais de cuisine japonaise, s'il commence timidement à explorer le caviar en sushi et la truffe dans le *kaiseki*, n'utilisera jamais, même dans ses pires cauchemars, une sauce poulette dans sa cuisine !

Pourquoi ? Je pense d'abord que les raisons sont gustatives, tout simplement. La cuisine japonaise avec sa finesse due en grande partie à sa pauvre teneur en matières grasses, ne peut pas utiliser les sauces françaises car celles-ci, plus grasses, plus fortes, plus épaisses, plus complexes, feront totalement disparaitre le plat japonais. Imagineriez-vous napper un sushi de sauce hollandaise ? Un sashimi de sauce salmis ? On disait autrefois que la sauce permettait de cacher le mauvais poisson qu'elle nappait. On en revient au nappage versus le trempage… Le cru de la cuisine japonaise est certes une caricature, mais il faut admettre que la cuisine japonaise a un caractère très direct : le poisson cru, le légume juste saumuré , la cuisson à la vapeur, le riz blanc… Peu de transformation par l'ajout. Ne dit-on pas que la culture japonaise est celle de la soustraction ? Alors la sauce – ou plutôt le condiment ou l'assaisonnement – ne fait qu'accompagner discrètement le produit principal.

En France, la sauce définit le plat

L'autre raison tient sans doute à l'identité de la sauce dans la cuisine française. La sauce au vin, le beurre blanc, la béchamel, la ravigote… Toutes les sauces françaises sont très fortement françaises ! On pourrait dire sans grande exagération que la cuisine française se définit par ses sauces. Que l'on n'utilise pas n'importe comment ! Tous les apprentis cuisiniers savent qu'on ne sert pas une béchamel avec un rôti, ni un beurre blanc avec un canard, ni une sauce bordelaise sur une salade. La sauce, en France, définit le plat. Je dirais même qu'elle définit la cuisine française. Elle est tellement identitaire que dès lors que l'on incorpore une sauce française dans une autre cuisine, qu'elle soit japonaise, chinoise, marocaine, cette cuisine devient presque automatiquement française. La seule exception est la mayonnaise. Mais voilà - elle est aussi universelle que la sauce soja. Au point que bien peu de Japonais savent qu'elle a des origines françaises… ■

Pascal Barbot, l'un des chefs français qui connait le mieux les produits japonais.



L'Empire des sauces

Avec Nishikidôri, découvrez comment les sauces japonaises peuvent sublimer tous les types de cuisines.

Lorsqu'on entre dans la boutique parisienne de Nishikidôri*, on est frappé par la prédominance des sauces qui occupent plus de la moitié des rayonnages. De quoi étonner une majorité de Français pour qui sauce japonaise rime exclusivement avec sauce soja.
Pas pour Olivier Derenne qui sillonne chaque année le Japon afin d'y découvrir de nouvelles saveurs. Son catalogue compte aujourd'hui plus de 60 variétés de sauces et condiments incluant les sauces soja bien sûr mais aussi les ponzu, les tsuyu, les sauces tonkatsu, les dashi, les dressings ou encore les sauces et condiments à base de vinaigre…
« Les sauces représentent entre 40 et 50% de notre activité » affirme celui qui, en une petite dizaine d'années, est devenu LA référence des chefs les plus exigeants. « Pas seulement les chefs japonais, précise-t-il. Au contraire, près de 50% de nos clients professionnels sont des chefs français. »
« Ma vision de la cuisine moderne est celle d'une cuisine « fusion » qui prend le meilleur de chaque pays… A mon sens, n'importe quel chef en cuisine française peut s'approprier une sauce importée du Japon et l'intégrer dans un plat sans qu'on l'accuse pour autant de « japoniser » sa cuisine comme le font encore certains guides... »
Olivier et son équipe n'hésitent donc pas à rendre visite aux chefs les plus créatifs de l'Hexagone pour leur faire essayer les différentes sauces du catalogue de Nishikidôri. Les uns craquent pour un vinaigre au shiso tandis que d'autres adoptent un dressing au sésame ou même un concentré de dashi qui est la base de la cuisine japonaise !
« Au Japon, explique Olivier, le *katsuobushi dashi* est un bouillon réalisé à partir de bonite séchée et d'algues kombu mais on en trouve des équivalents chez nous : en Galice, par exemple, les algues ont toujours fait partie de la culture culinaire et même en France on en connaît la valeur : je me souviens que ma grand-mère allait ramasser du varech pour en mettre dans le pot au feu ce qui revient à faire une sorte de dashi… »
Nous vous présentons ci-dessous les sauces et condiments les plus originaux du catalogue. A vous d'en faire le meilleur usage !



Les deux sauces traditionnellement utilisées pour le shabu shabu.





Les dashi

Le dashi blanc concentré

Dilué, ce dashi blanc, fera merveille dans vos soupes miso, vos ramen ou vos udon. Non dilué il relèvera vos poêlées de légumes, assaisonnera vos poissons et vos tartares de poissons ou de Saint-Jacques… L'entreprise qui le fabrique, Nishimura shoten a vu le jour en 1684 !

Le dashi de Saint-Jacques

Ce dashi très concentré est élaboré à partir des noix et barbes de Saint-Jacques. Ici ni colorant, ni conservateur ni exhausteur de goût. Le goût naturel de la Saint-Jacques est préservé avec des notes iodées puissantes. Il rehaussera les risottos, les woks, les bouillons, les terrines marines…

Le dashi professionnel yuzu-shiitake

L'ingrédient majeur de ce dashi, le kombu, provient exclusivement de l'île de Rishiri, au nord de Hokkaido, l'une des meilleures origines au monde. Le dashi proposé ici est unique, frais, riche en saveurs. Accord parfait avec le crabe, les couteaux, le poulpe, la seiche, les poissons de roche, les volailles, le veau ou la pâtisserie.





Les sauces soja

Sauce soja au yuzu

Appréciez la douceur de la sauce soja Kamebishi relevée d'une petite pointe de yuzu. Agréablement acidulé, cet agrume aromatique nous vient de la province de Tokushima. Cultivé avec soin, le yuzu sélectionné dans le respect de la tradition tiendra toutes ses promesses gustatives.

Sauce soja Rosanjin



Parole de connaisseur japonais, cette sauce soja élève la sauce soja au niveau de l'art et de la tradition dans toute leur noblesse. Une sauce unique, élaborée à partir des meilleurs sojas, blés et riz de Hokkaido. Cette sauce est peu salée en comparaison des sauces soja traditionnelles (11% de sel environ). Un bouquet exceptionnel pour un shoyu distribué en quantités limitées.

Les ponzu

Le ponzu au sansho « Shabu shabu ni muchu »



Ce ponzu est relevé du très rare et réputé Asakusa sansho. « Shabu shabu ni muchu » signifie littéralement je suis « accro » au shabu shabu, la fameuse fondue japonaise où chacun cuit sa viande tranchée en fines lamelles dans un délicieux bouillon.

Ce ponzu, riche en saveurs, très frais, est confectionné à partir d'ingrédients très qualitatifs comme le vinaigre de riz Iio Jyozo.

Les sauces aux fruits de mer

La sauce aux huîtres japonaises



La sauce aux huîtres japonaises Ishiwata Shoten est élaborée à partir des huîtres charnues, goûteuses, sucrées et réputées de Miyagi. Elle relèvera woks, risottos, pâtes, bouillons de cuissons…

La sauce ormeau

La sauce ormeau des artisans Asanuma Shoyuten fait partie des produits rares et plébiscités par les meilleurs restaurant de la Préfecture d'Iwate. Il s'agit d'un assaisonnement umami luxueux ayant confiné délicatement l'odeur de la mer. Vous y dénoterez quelques accents légèrement réglissés.

Nous vous la recommandons pour la dégustation des sashimis, de délicates poêlées de légumes, de carpaccio de Saint-Jacques et autres coquillages ou crustacés, de carpaccio de viandes et de certains fromages à pâte dure.

Les sauces aux légumes

La sauce Noko



Très douce au palais, cette sauce fait la part belle aux légumes, tous cultivés traditionnellement grâce à un compost 100% naturel. Les enfants adorent sa saveur légèrement acidulée, qu'elle doit au sucre noir et au vinaigre de riz naturel.

La sauce Noko se marie à la perfection avec les fritures de porc, volailles, poissons et légumes, les croquettes, les frites, le riz, les pommes de terre, les pâtes. Elle relèvera également vos assiettes de viandes blanches froides ou chaudes et vos crudités à croquer.



La sauce oignons à la japonaise



Longuement revenue avec des carottes, des tomates et de l'ail frais, cette sauce au goût sucré naturel est une véritable gourmandise sans additif, colorant, édulcorant ni conservateur. Les oignons sélectionnés sont cultivés traditionnellement grâce à un compost naturel à base de fumier et de son de riz. Les Japonais l'utilisent pour accompagner steaks hachés et croquettes de pomme de terre ; vous l'apprécierez également pour relever une assiette de frites, de riz, de pâtes, de viandes froides et de fritures en tout genre (poissons, viandes, légumes). Unique !



Les vinaigres

Vinaigre rouge de patate douce Benimo

Ce vinaigre dégage des saveurs gourmandes de patate douce grillées. La couleur rouge vif est très intéressante pour la confection de vinaigrettes et autres dressings.

La maison Iiojyozo brasse du Beniimo-shu, saké de patate douce pourpre, à partir de patates douces Beniimo cultivées sans pesticide. Ces patates douces utilisées à la fabrication de ce saké sont utilisées pour la confection du vinaigre rouge, au moyen d'une longue période de fermentation et de maturation. Ce vinaigre contient beaucoup d'anthocyanine, un type de polyphénol (antioxydant) bénéfique pour la santé et dit-on, antivieillissement.



Vinaigre de prune

Voici un vinaigre de riz tout juste élaboré par les maîtres artisans de Tobaya Suten. La prune lui donne sa délicieuse couleur d'ambre jaune. Sa saveur très fuitée allie l'acidité du vinaigre de riz à la finesse de la prune et à la douceur du sucre candi. En vinaigrette comme en déglaçage, il réveillera aussi vos salades de fruits ou vos boissons gazeuses !

Vinaigre rouge de lie de saké Akasu



L'artisan Hinode Tsuyo produit des vinaigres d'exception depuis une dizaine d'années seulement. Respectueux des traditions, ses procédés de fabrication sont totalement artisanaux. La qualité des matières premières, la maîtrise des savoir-faire ancestraux, le temps, sont les points forts de cette entreprise.

Pour la fabrication du vinaigre rouge Akasu, les meilleures lies de saké sont sélectionnées puis laissées en fermentation naturelle pendant trois années au moins. A la suite de cette longue période de maturation, les lies sont pressées naturellement et laissées en décantation pendant trois mois supplémentaires. Le résultat est magnifique : le vinaigre rouge de riz Akasu révèle une acidité agréable, des notes aromatiques très riches et beaucoup de rondeur.

Les dressings

Vinaigrette japonaise

Découvrez les arômes, la saveur et les fragrances uniques d'une vinaigrette typique élaborée dans le pur respect de la tradition par les maîtres artisans de la maison Tobaya Suten. Quelques gouttes sur une salade verte, des crudités, des légumes bouillis... et le plaisir est absolu. Essayez aussi la vinaigrette Tobaya Suten en accompagnement d'une fondue ou d'une potée shabu shabu – de viande de porc comme le veut la tradition, mais pourquoi pas aussi de viande de boeuf, de canard ou de poitrine de veau. Avec le chou blanc ou rouge, l'avocat, les coquillages, les blancs de poireau, les asperges... Un délice !



Sauce salades et grillades au miso blanc et yuzu



Cette sauce est naturelle, délicieuse, onctueuse, représentative du goût japonais. Le miso apporte de la douceur et du velouté, le yuzu les notes fruitées et acidulées, le piment des petites notes relevées très agréables.

Vous utiliserez cette sauce salade au yuzu pour relever toutes vos salades composées, salades de coquillages, carpaccios de Saint-Jacques, avocats, blancs de poulets grillées, tartares de crabe, de langoustine, de crevette, de saumon, de thon, de légumes, voire de viandes rouges ou de veau.

*** Nishikidôri,**
6 rue Villedo, 75001 Paris.
01 42 86 19 59.
www.nishikidori.com

HANABI



Sauce de soja salée

Sauce de soja sucrée

Sauce de soja sans gluten

Sauce de soja au yuzu

Vinaigre pour sushis

Importateur et distributeur de produits alimentaires japonais depuis 1992.

